

---

---

## LATAS & CHACINAS

---

---

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA €21.00  
*Spanish cured Ham  
con tumaca y tostada de hogaza*

CECINA DE LEÓN €11.60  
*Dried Beef  
con picada de frutos secos y picos de Antequera*

QUESO MANCHEGO €12.00  
*Queso manchego curado  
queso curado DOP Villadiego*

ANCHOAS €16.00  
*Anchovies  
con pan y tumaca*

BOQUERONES EN VINAGRE €13.50  
*Anchovies in vinegar  
con encurtidos*

MEJILLONES EN ESCABECHE €12.00  
*Mussels in pickled sauce  
empacados a mano "José Peña"*

BERBERECHOS AL NATURAL €18.50  
*Natural Cockles  
empacados a mano "José Peña"*

---

---

## PASTAS

---

---

RAVIOLI CASEROS €13.00  
*Home-made Ravioli  
de pollo y champiñones, con salsa de trufa*

PASTA FRESCA DEL DÍA €12.50  
*Pasta of the day  
elaboración artesana, con ingredientes naturales*

WOK DE POLLO €12.50  
*Wok  
wok de noodles con pollo y verduritas*

---

---

## ¿PARA COMPARTIR?

---

---

ENSALADA WORKSHOP €12.00  
*Workshop Salad  
con lechuga, tomate, cebolla, aguacate,  
atún y nuestro aliño*

ENSALADA DE POLLO €12.00  
*Chicken Salad  
con salsa César*

ENSALADA BURRATA €15.00  
*Burrata Salad  
con tomate, guacamole, rúcula y pesto rosso*

ALCACHOFAS €14.50  
*Grilled Artichokes  
fritas, con romesco de pipas*

---

---

## LA CUCHARA DE WORKSHOP

---

---

CALLITOS €12.50  
*Guts Stew  
con un toque Workshop*

SALMOREJO CORDOBÉS €8.50  
*Cordobian Gazpacho  
con bueno y jamón picado*

CUCHARA DEL DÍA €11.00  
*The daily dish  
cada día preparamos un plato diferente,  
¿qué tenemos hoy?*

---

---

## PESCADOS

---

---

TATAKI DE ATÚN €22.00  
*Tuna Tataki  
con wok de verduras*

CHIPIRONES €16.00  
*Squids  
con alcachofas confitadas, cecina y mayonesa  
de ajo negro*

PESCADO DEL DÍA €19.00  
*Fish of the day  
preguntar qué tenemos hoy*

LOMO DE MERLUZA €16.50  
*Hake  
con verduritas*

CALAMARES €14.50  
*Breaded Calamari  
fritos, con espuma de ali oli*

PULPO A LA GALLEGA €19.00  
*Grilled Octopus  
sobre puré de patata rota al aceite de oliva  
virgen extra*

CEVICHE LIMEÑO €14.50  
*Ceviche  
y su leche de tigre con un toque de maracuyá*

TARTAR DE SALMÓN €16.00  
*Salmon Tartar  
con mayonesa de wasabi*

---

---

---

---

## CON PANES

---

---

### MOLLETE IBÉRICO €6.50

*Iberian Ham Muffin  
Jamón Ibérico con tumaca*

### BOCATA DE POLLO €9.50

*Chicken Sandwich  
en pan de cristal, con mayonesa de almendras  
y miel, queso, mezclum de lechugas y tomate*

### BOCATA CALAMARES €10.00

*Calamari Sandwich  
en pan de cristal, con espuma de ali oli*

### TOSTA SECRETO IBÉRICO €9.50

*Iberian Sirloin Toast  
secreto ibérico con queso brie y  
cebolla caramelizada*

### TOSTA DE SARDINA €8.50

*Sardine Toast  
sardina abumada con guacamole*

### MORTADELA BOLONIA €8.50

*Bologna Mortadela  
en pan de cristal, con queso ricotta, paté  
de trufa, rúcula y pomodoro*

---

---

## BURGERS

---

---

### MINI BURGERS €9.00

*Mini Burgers  
3 mini hamburguesas con rulo de cabra  
y cebolla caramelizada, servidas  
con patatas rústicas*

### HAMBURGUESA DE BUEY €13.50

*Ox Burger  
con queso Cheedar y patatas deluxe*

---

---

## ENTRE AMIGOS

---

---

### ENSALADILLA RUSA €8.50

*Russian Salad  
con migas crujientes y huelas de masago*

### BAOS COSTILLA IBÉRICA €10.50

*Spare Ribs Bao  
a la barbacoa, hierbas aromáticas frescas  
y mayonesa de soja*

### DIP DE CAMEMBERT €13.50

*Camembert Dip  
fundido con mermelada de pimientos, nueces  
y regañás*

### FOIE MICUIT €13.00

*Foie Mi-Cuit  
con jalea de rosas*

### EMPANADILLA DE MAÍZ €3.50/UD

*Corn Pasty  
rellena de tuco argentino y chimichurri*

### HUEVOS ESTRELLADOS €12.50

*Poultry Eggs  
con Jamón Ibérico cortado a cuchillo y  
pimientos de Padrón*

### NACHOS €12.00

*Home-made Nachos  
gratinados con queso Cheddar y Monterrey  
Jack, acompañados de chili con carne,  
guacamole, crema agria, pico de gallo y  
jalapeños encurtidos*

### CROQUETAS CREMOSAS €10.00

*Home-made Croquettes  
preguntar de qué son hoy*

### FAJITAS COCHINITA PIBIL €15.50

*Fajitas Cochinita Pibil  
acompañadas de guacamole y cebolla encurtida*

---

---

## CARNES

---

---

### TACO DE ENTRECOTTE €19.00

*Beef Steak  
con puré de patata rota, verduritas al  
vapor y jugo de carne*

### LOMO SALTADO €22.00

*Peruvian Stir-Fry  
dados de solomillo con verduras y yuquitas fritas*

### CARPACCIO TERNERA €16.50

*Tenderloin Carpaccio  
con lascas de parmesano, rúcula, foie y  
aliño cítrico*

### CACHOPO DE TERNERA €18.00

*Cachopo de ternera  
450g aprox., ternera de Ávila, relleno de  
queso, jamón ibérico y cebolla caramelizada con  
patatas y mayonesa de almendras y miel*

### SECRETO CERDO IBÉRICO €14.50

*Iberian Acorn-Fd Lean  
con mojo rojo y patatas deluxe*

### TERNERA FILETEADA €14.50

*Veal Filet  
cuadril de ternera fileteada con chimichurri*

*Nuevas propuestas cada día en función del mercado, preguntanos las Sugerencias de hoy*

.....  
Todos los precios incluyen IVA. Servicio de mesa 1.75€. Servicio de pan 3.00€. Cobramos en efectivo, Visa y Mastercard.

# MENÚ WORKSHOP

€16.00 y €18.00  
PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE A ELEGIR  
DE MARTES A VIERNES, DE 13:00H A 16:00H, EXCEPTO FESTIVOS

## PRIMEROS

**ENSALADILLA RUSA**  
*Russian Salad*  
con migas crujientes y huevas de masago

**CUCHARA DEL DÍA**  
*The daily dish*  
cada día preparamos un plato diferente, ¿qué tenemos hoy?

**CROQUETAS**  
*Home-made Croquettes*  
preguntar de qué son hoy

**ENSALADA DE POLLO**  
*Chicken Salad*  
con salsa César

**SALMOREJO CORDOBÉS**  
*Cordobian Gazpacho*  
con huevo y jamón picado

## SEGUNDOS

€16.00

**CEVICHE LIMEÑO**  
*Ceviche*  
y su leche de tigre con un toque de maracuyá

**HAMBURGUESA DE BUEY**  
*Ox Burger*  
con queso Cheddar, servida con patatas deluxe

**PASTA DEL DÍA**  
*Pasta of the day*  
elaboración artesana, con ingredientes naturales

**CARPACCIO TERNERA**  
*Tenderloin Carpaccio*  
con lascas de parmesano, rúcula, foie y aliño cítrico

**LOMO DE MERLUZA**  
*Hake*  
con verduritas

## SEGUNDOS

€18.00

**TERNERA FILETEADA**  
*Veal Filet*  
cuadril de ternera fileteada con chimichurri

**SECRETO IBÉRICO**  
*Iberian Acorn-Fd Lean*  
secreto de cerdo ibérico con mojo rojo y patatas deluxe

**PESCADO DEL DÍA**  
*Fish of the day*  
preguntar qué tenemos hoy

**RAVIOLI CASEROS**  
*Home-made Ravioli*  
de pollo y champiñones, con salsa de trufa

**TARTAR DE SALMÓN**  
*Salmon Tartar*  
con mayonesa de wasabi

## POSTRES

**SORBETE DE LIMÓN O HELADO**  
*Lemon Sorbet or Ice Cream*

**DELICIA DEL DÍA**  
*Dessert of the day*  
postres artesanos, preguntanos el de hoy

**FRUTA PREPARADA**  
*Fruit*

# COCINA NON STOP!

DOM·MAR·MIE·JUE·VIE·SAB  
11:30H - 00:30H  
LUNES: CERRADO

RESERVAS

- 📞 www.delcaciue.es
- ☎ RESERVAS: 910 569 041
- ☎ MOVIL: 680 380 603
- ✉ reservas@delcaciue.es

PARA LLEVAR

## WORKSHOP SERVICIO TAKE AWAY

PADRE DAMIÁN 21

EVENTOS

MENÚS & CÓCTEL

GRUPOS  
DISEÑO A MEDIDA  
GOURMET  
MÍNIMO PARA  
GRUPOS 8  
PERSONAS

RESERVA EL RESTAURANTE EN  
EXCLUSIVA PARA TU CELEBRACIÓN  
A PARTIR DE 85 PERSONAS Y  
SIN COSTE ADICIONAL

- 📍 @WorkshopDelCaciue
- 📍 @workshopdelcaciue
- 📍 @grupodelcaciue

## #Contigo Workshop